

RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

~~~Recommended cooling procedures (Procedimientos recomendados de refrigeración)~~~



Cuando deba refrigerar lotes grandes de alimentos calientes, divídalos en lotes más pequeños y colóquelos en ollas de acero inoxidable previamente refrigeradas.

Luego utilice alguno de los siguientes métodos:

➤ Coloque las ollas pequeñas en ollas más grandes con hielo o en una tina de hielo para preparación previa de alimentos. Remueva los alimentos a medida que se enfríen y luego colóquelos en ollas de poca profundidad en el refrigerador. Los alimentos espesos deben ser colocados en ollas de dos pulgadas (5 cm) de profundidad como máximo, y los más ligeros, en ollas de tres pulgadas (7.5 cm) de profundidad como máximo.

➤ Coloque las ollas en cámaras de refrigeración con buena circulación interna de aire y tápelas sin demasiada presión para que estén bien aireadas. Luego, una vez que el producto alimenticio se haya enfriado, ciérrelas correctamente.

➤ Para enfriar los alimentos, colóquelos en una unidad de enfriado rápido (refrigerador por chorro de aire frío), un refrigerador giratorio o una marmita con camisa de refrigeración. Nunca utilice el freezer para enfriar alimentos.

➤ Para contribuir con el proceso de enfriamiento, utilice paletas de refrigeración para remover los alimentos o agréguelos hielo como ingrediente.

➤➤ Si después de 4 horas los alimentos no han alcanzado los 41 ° F (5°C), haga lo siguiente. Vuelva a calentarlos a 165 ° F (74°C) por un período de 15 segundos como mínimo dentro de las 2 horas de haberlos recalentado. Si los alimentos no van a servirse inmediatamente, deséchelos.

➤➤ Rotule los alimentos refrigerados y almacenados con la fecha y hora en que fueron preparados o con la fecha límite de consumo seguro. Si los alimentos no van a servirse dentro de los 7 días, deséchelos.

➤➤ Registre las horas de enfriamiento requeridas para cada tipo de alimento preparado e incluya los procedimientos de enfriamiento correspondientes en las tarjetas de las recetas.

**ENFRÍE LOS ALIMENTOS CALIENTES HASTA QUE ALCANCEN UNA TEMPERATURA DE 70 ° F (21°C) O INFERIOR DENTRO DE UN PERIODO DE DOS (2) HORAS Y, LUEGO, ENFRÍELOS A UNA TEMPERATURA DE 41 ° F (5°C) O INFERIOR DURANTE OTRAS CUATRO (4) HORAS.**

## Conservación de alimentos fríos

➤ Utilice solamente equipos para conservación refrigerada de alimentos. Luego, manténgalos a una temperatura de 41 ° F (5°C) o inferior.

➤ Conserve en ollas o platos aquellos alimentos listos para ser consumidos, pero nunca directamente en hielo. Los sistemas de congelamiento deben contar con desagües de líquidos ubicados lejos de los alimentos. Los colectores de goteo deben ser desinfectados luego de cada uso.

➤ Controle y mida las temperaturas cada dos (2) horas.

